

# Torta di mele all'albicocca

Quando preparo questa torta, ho la sensazione che si tratti proprio della pura essenza della cucina della nonna. Ottima per un fine pasto o semplicemente per una genuina merenda dei bambini. È una torta ricca, caratterizzata da una fragrante frolla che profuma di cannella e un cuore di dolce frutta. Tuttavia l'aspetto più goloso di questa torta è la frolla che pur mantenendosi asciutta e friabile all'esterno, all'interno, dove abbraccia la farcitura, assorbe i succhi della confettura di albicocche e il profumo delle mele. Questo strato sottile è l'estasi delle papille gustative e l'invito a volerne un'altra fetta.

## INGREDIENTI:

- 350 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- 150 g di burro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 mela grande o 2 piccole
- 200 g di confettura di albicocche
- il succo di 1/2 limone
- zucchero a velo vanigliato per la copertura

## PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparare la frolla che utilizzeremo sia per la base che per la copertura della torta. In una ciotola versare la farina e il lievito setacciati. Aggiungere lo zucchero, le uova intere, la cannella e il burro ammorbidito. Amalgamare bene gli ingredienti, impastando con le mani fino ad ottenere un composto compatto e abbastanza manipolabile, che non si attacca alle mani. Foderare una teglia con carta da forno, prelevare 2/3 dell'impasto ottenuto e stenderlo nella

tortiera, fino a creare uno strato omogeneo di circa 1 cm con i bordi rialzati. A parte preparare una terrina con 1/2 litro d'acqua fresca e il succo di 1/2 limone. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti che tufferemo direttamente nell'acqua acidula per evitare che la mela annerisca. Stendere sulla base di frolla la confettura di albicocche, distribuendola in modo uniforme. Scolare le mele, tamponare con carta da cucina per privarle dell'umidità in eccesso e versare anche queste sulla confettura di albicocche, distribuendole con l'aiuto di un cucchiaio.



Non resta che completare la torta con la copertura finale di frolla. Quest'azione è tanto semplice quanto importante. Basterà prelevare con le dita, dei pezzetti dell'impasto precedentemente ottenuto e distribuirli in modo casuale sulle mele, lasciando spazio tra loro.



L'aspetto risulta un po' disordinato, in realtà, trattandosi di

una frolla semi-lievitata, coprirà da se quasi completamente gli spazi rimasti vuoti durante la cottura, ma soprattutto, essendo caratterizzata da una farcitura abbondante e umida, e' necessario permettere una buona traspirazione e fuoriuscita del vapore. Cuocere in forno statico preriscaldato a 160 gradi per 40 minuti.



Terminata la cottura, estrarre dal forno e lasciare raffreddare. Servire con una spolverata di zucchero a velo vanigliato.

